Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 1007-1 (2005) (Arabic): HARD CHEESE, Part 1: GENERAL STANDARD FOR HARD CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٠٠٧-١/ ٢٠٠٥

الجبن الجاف

الجزء الأول :

المواصفات العامة للجبن الجاف

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٧ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الجبن الجاف جــ١ المواصفات العامة للجبن الجاف " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١ ، متماثلة فنيا مع تعديل مــــع المواصفة الدولية كــودكــــس (A- 6 /1978) والمراجعة ١/ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الجاف
الجزء الأول
المواصفات العامة للجبن الجاف

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفيةالخاصة بالجبن الجاف جـ١: المواصفات العامة للجبن الجاف المعد للاستهلاك المباشر أو لأى استخدامات تصنيعية أخرى على أن تطبق هذه المواصفات على الجبن الجاف التى لايوجد لها مواصفات خاصة بها.

٢- التعريف

الجبن الجاف هو المنتج المتماسك المسوى الذى لاتزيد نسبة بروتين الشرش الى الكازين فيه عن نسبته فى اللبن، والمتحصل عليه بواسطة :

أ - تجبن اللبن و/او المنتجات المتحصل عليها من اللبن باستخدام إنزيم الرنين أو أنزيمات مجبنة أخرى مناسبة وبالترشيح الجزئى للشرش الناتج من هذا التجبن و/أو

ب- باستخدام تكنولوجيا التصنيع التى تشمل تجبن اللبن، و/ أو منتجاته المتحصل عليها من اللبن والتى تعطى منتج نهائى له خواص طبيعية وكيميائية وحسيه مشابهه أو متطابقه مع تعريف المنتج فى (أ).

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون محتوى دهن اللبن فى المادة الجافة كما يلى :

- كامل الدسم لايقل عن ٤٥٪.
- نصف الدسم لايقل عن ٢٥٪ وأقل من ٤٥ ٪.

٣/ ٢ تتراوح نسبة الرطوبة ما بين ٤٩ – ٥٦٪ محسوبة على المادة الخالية من الدهن :

:

$$\text{النسبة المئوية للرطوبة فى المادة الخالية من الدهن} = \frac{\text{وزن الرطوبة فى الجبن}}{\text{الوزن الكلى – وزن الدهن فى الجبن}} \times ١٠٠$$

٣/ ٣ المواد المستخدمة :

٣/ ٣/ ١ بادئات : بكتريا حمض اللاكتيك و/أو بكتريا اخرى مناسبة غير ضارة بالصحة.

٣/ ٣/ ٢ انزيم الرنين أو أنزيمات مجبنة أخرى مناسبة (لايسمح باستخدام أنزيمات يكون مصدرها الخنزير).

٣/ ٤ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن على مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪ .

٣/ ٥ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الأغذية الدولية .

٣/ ٦ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادر فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٧ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية" .

٣/ ٨ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٩ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١١ أن يصنع المنتج من لبن مبستر أو مايكافىء البسترة من معاملات حرارية اخرى .

٣/ ١٢ عند اختبار المنتج بآية طريقة مناسبة لأخذ العينات والتحليل يجب أن يكون :

٣/ ١٢/ ١ خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٢/ ٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الإشريشياكولاى.

٣/ ١٢/ ٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليسترِيا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٢/ ٤ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية / جم.

٣/ ١٢/ ٥ لايزيد عد الفطر فى المنتج على ١٠خلية / جم.

٣/ ١٢/ ٦ لايزيد عد الخميرة على ١٠٠ خلية / جم.

٣/ ١٢/ ٧ خاليا من الحشرات وأطوارها والمواد الغريبة.

٣/ ١٢/ ٨ خاليا من التزنج.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ المواد الخام.
يسمح بالالبان ومنتجاتها الواردة فى البند رقم (٢).

٤/ ٢ يكون طعم ولون وقوام المنتج مطابقا للصنف.

٤/ ٣ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ٢٥٪.

٤/ ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة الى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة اضافتها.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب البيانات باللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٢/ ٣ مصنوع من لبن مبستر أو من لبن معامل بحرارة تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر المادة المضافة ونسبتها فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٥ نسبة الدهن إلى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٦ نوع اللبن المستخدم.

٥/ ٢/ ٧ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية على أن يدون تاريخ الانتاج لاحقا لفترة التسوية وعلى ألا يعرض المنتج للتداول إلا فى تاريخ الأنتاج المدون على المنتج.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيلة (بعد خروج المنتج من عمليات الكبس).

٥/ ٣ فى حالة إضافة مطعمات مثل التوابل والأعشاب قد تذكر مع أسم المنتج.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها".

٧- المصطلحات الفنية

الجبن المسوى .... Ripened Cheese

بروتين الشرش .... Whey Protein

انزيم الرنين .... Rennin enzyme

انزيمات مجبنة .... Coagulating Enzymes

تجبن اللبن .... Milk Coagulation

الرطوبة فى المنتج الخالى من الدهن .... Moistur on fat- Free Bsise (MFFB)

٨- المراجع

1- cadax stan A- 6 (1978) , Rev - 1- 1999

cadex General standard for cheese.

Cadex Almmentarius commission.

2- International dairy federation, Bulletin 1981.

Ocument 141 IDF – catalague of cheese, (Brussels) FID / IDF –

3- fox, P.E 1993

Cheese : chemistry physic and microbiology 2nd ed-VOL2 :

Major cheese group, chapman hall, London
4- wong., N.P. Jenness, r., keeney, m. And marth, E.H 1988
Fudamental of dairy chemistry 3^{rd} ed., VNR CO., New York.
5- scott .r (1981)
Cheese making practices
applied science. Publishers LTD London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٢/٣) والخاصة بـالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

غرفة الصناعات الغذائية.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

شركة مصر للألبان.

شركة جهينة للألبان.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

وزارة التموين والتجارة الداخلية.

معهد التغذية.

ادارة مراقبة الاغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة نستلة.

د/ عبدالعزيز الريان مستشار الالبان.

ملحق (أ)

الجبن الجاف جــ١:

المواصفات العامة للجبن الجاف

المبررات العلمية	البنود المعدلة والمضافة فى المواصفة المصرية	رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند
وضعت النسبــة ٢٣ ٪ للتحقق من نسبة بروتينات الشرش الى الكازين وذلك بالتحليل	لاتزيد نسبة بروتينات الشــرش الى الكازين فـــى الجــبن عــن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتـــى لاتزيد على ٢٣ ٪	٣ / ٤	المواصفة العامة للجبن (A-6) 1978,Rev 1 - 1999 تكون نســبة بروتينــات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى	١/٢
بند يمس العقيدة	المواد المستخدمة انزيم الرنين أو انزيمات أخرى مناســبة (لايســمح باســتخدام انزيمات يكون مصدرها الخنزير	٣/٣ ٢/٣/٣		
لمنع غش المنــتج باســتخدام بروتينات شرش مجففة عاليــة فى نسبة اللاكتوز ومنخفضــة فى نسبة البروتين مما يــؤدى الى ارتفاع نســبة اللاكتــوز وانخفاض نسبة البروتين ٠	نسبة البروتين فى المنــتج فــى حدود ٢٥ ٪	٤ / ٣		

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1007-1/ 2005

HARD CHEESE

PART : 1

GENERAL STANDARD FOR HARD CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality